

CAMPANILE, LE PARTENAIRE « RESTAURATION » DE LA SEMAINE DU GOÛT.

Pour la 26^{ème} édition de la Semaine du Goût, **CAMPANILE**, en tant que partenaire officiel, s'est engagé à mettre en place, au sein de ses 293 hôtels-restaurants en France, différentes initiatives autour du thème « Les irrésistibles plaisirs » du **12 au 18 Octobre**.

Campanile, révélateur de saveurs
à l'occasion de la semaine du goût!

Unique chaîne de restauration partenaire de l'événement, **CAMPANILE** a souhaité impliquer à 100% ses 293 établissements, ainsi que leurs équipes pour ce rendez-vous de référence du goût.

Le temps d'une semaine, recettes originales, ateliers et leçons du goût seront proposés par les chefs de nos restaurants **CAMPANILE**.

• LES TABLES DU GOÛT :

Durant une semaine, **CAMPANILE** proposera, sur l'ensemble de son réseau, des recettes spécifiques signées Philippe Renard, chef étoilé.

Une sélection d'entrées et de desserts disponibles sur le buffet, et des plats de nos régions, seront à découvrir tout au long de la semaine, tels que : le pâté de volaille façon « grand-mère », les joues fondantes de cochon français à la moutarde à l'ancienne, agrémenté de céleri et de pomme ou encore la traditionnelle Tarte Tatin aux pommes du Val de Loire à la crème épaisse d'Isigny...

De quoi ravir les gourmets de tous âges !

• LES ATELIERS DU GOÛT :

Les équipes **CAMPANILE** organiseront, au sein de leurs établissements, des ateliers découvertes autour du thème « Les irrésistibles plaisirs » à destination du grand public et de la clientèle hébergée. Grands et petits pourront donc s'initier au goût et aux différentes saveurs !

Au programme : découverte d'épices, ateliers à l'aveugle, initiations pour découvrir de nouvelles recettes... et plein d'autres surprises sont à venir tester gratuitement!

• LES LEÇONS DU GOÛT :

Les équipes des hôtels-restaurants **CAMPANILE** interviendront dans les écoles de leur région, afin de guider les élèves dans leur découverte du goût, à travers des animations ludiques et instructives basées sur les saveurs. Dégustation et éveil des sens, classement des saveurs, des fruits et des légumes pas comme les autres... sont autant d'animations au programme des « leçons du goût ».

Campanile, la restauration
au coeur des savoir-faire !

Quatrième enseigne de restauration en France, **CAMPANILE** est particulièrement attaché à la mise en valeur de produits régionaux et de recettes issues du terroir français. Veillant toujours à proposer des plats savoureux et originaux, **CAMPANILE** et son partenaire culinaire, le Chef Philippe Renard, mettent un point d'honneur à cuisiner des produits « made in France ». Avec un ticket moyen de 20€, les menus gourmands de **CAMPANILE** se composent de produits de qualité pour le plus grand plaisir de tous.

A propos de Campanile



Les hôtels-restaurants **Campanile** ont vu le jour en 1976. La convivialité et l'authenticité en sont les valeurs historiques. Aujourd'hui, Campanile compte 398 hôtels répartis dans 10 pays d'Europe et représente le 4^e réseau de restauration en France.

www.campanile.com

A propos de Louvre Hotels Group



Louvre Hotels Group est un acteur majeur du secteur de l'hôtellerie mondiale, dont le portefeuille compte aujourd'hui plus de 1.100 hôtels, représentant une capacité totale de plus de 95.000 chambres dans 48 pays.

Dirigé par Pierre-Frédéric Roulot, il appartient au groupe chinois Jin Jiang International Co., Ltd., l'un des plus importants conglomérats de tourisme et de voyage en Chine. Ses principales activités comprennent l'investissement et l'exploitation hôtelière, les services de voyage, le transport et la logistique.

L'alliance entre Louvre Hotels Group et la branche hôtels de Jin Jiang représente aujourd'hui plus de 2800 hôtels et 345.000 chambres dans plus de 50 pays. Ce qui en fait l'un des plus importants groupe hôteliers au monde.

www.louvrehotels.com/fr

Contacts presse

We agency

Magali Bluzat / Elodie Balsamo

magali.bluzat@we-agency.fr - elodie.balsamo@we-agency.fr

17 rue de Javel 75015 - 01 44 37 22 44